

Wachtel, Thai-Spaghettini und Kirsch-Tomaten-Kompott

Für 4 Personen

Wachteln:

4 Wachteln 2 EL Kartoffelstärke Sonnenblumenöl

Thai-Spaghettini:

2 Bund Thai-Basilikum 2 cm Ingwer 125 ml Olivenöl

1 Zehe Knoblauch 320 g Spaghettini 1 EL Sushi-Ingwer

Salz

Kompott:

2 Schalotten 1 Zehe Knoblauch 200 g Kirschtomaten

1 EL Sojasoße 4 EL Apfelbalsamico

Marinade:

1 TL Zucker 1 TL Sojasoße 1 TL Sesamöl (dunkel)

1 EL Sake 1 TL Ingwer, frisch 1 Zehe Knoblauch

1 Bund Basilikum

Wachteln:

Die Flügel der Wachteln vorsichtig mit einem scharfen Messer an der Brust heraustrennen. Die Wachteln in Kartoffelstärke wenden. In einer heißen Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Wachtel-Brüstchen drei Minuten braten.

Thai-Spaghettini:

Thai-Basilikum, klein gehackten Ingwer, Olivenöl und Knoblauch so lange pürieren, bis die Konsistenz von Pesto entsteht. Die Spaghettini nach Packungsanleitung kochen. In einer Pfanne vier Esslöffel Pesto mit den Nudeln gut durchrühren und anschließend Sushi-Ingwer darunter mischen.

Kompott:

Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Die Kirschtomaten mit Schalotten und Knoblauch in Sojasoße und Apfelbalsamico kurz anbraten.

Marinade:

Den Knoblauch und Ingwer fein hacken und mit Zucker, Sojasoße, Sesamöl und Sake zu einer Marinade verrühren. Die Pesto-Nudeln auf vier Tellern anrichten. Je eine Wachtel mit den Flügeln nach oben darauf setzen. Mit etwas Marinade beträufeln. Cherry-Tomaten zusammen rund um die Wachtel setzen und mit grob gezupften Basilikum-Blättern garnieren.

Tipp:

Nach Geschmack kann das Gericht noch mit Chili aufgepeppt werden.

Sohyi Kim am 18. Februar 2011